38e Année. — Tome LXXV. N° 1954 Paris, 10 Décembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

LE VIGNOBLE MAROCAIN (1)

L'extension de la vigne, à tous les pays de la terre, là où elle peut mûrir ses fruits, est un bienfait spécial, une conquête pour l'humanité, et c'est un devoir pour tout homme qui connaît la vigne, sa culture et l'art de faire le vin de vulgariser ce qu'il en sait de meilleur.

Dr. Guyot.

La culture de la vigne peut prospérer au Maroc. Avant la création du vignoble européen, les indigènes cultivaient la vigne et il existe des vignobles indigènes disséminés dans plusieurs régions : dans les Doukkala, les Chiadma, à Meknès, Fès, Rabat, Marrakech. En 1928, on recensait 14.103.326 pieds cultivés de diverses façons. Si on veut estimer la superficie que représenterait ce nombre de pieds, en supposant une culture régulière, à espacement de 2 m. 50 × 1 m. 50, on arrive au chiffre notable de 5.300 ha environ, certainement trop faible, de nombreux pieds étant cultivés en treille à grands espacements.

Les plus connus sont ceux du Zerhoun, de Fès et des Doukkala, qui sont encore exploités régulièrement. Les variétés cultivées étaient et sont encore utilisées pour produire des raisins de table, cependant une certaine quantité était vinifiée pour obtenir le vin « Cachir », des vins cuits et pour faire des raisins secs. Quelques variétés indigènes sont aujourd'hui vinifiées par des négociants européens. Dans les vignobles du Zerhoun et aux environs de Fès, on distingue une vingtaine de cépages différents, plusieurs sont intéressants et devraient être étudiés soigneusement, pour déterminer leurs qualités comme raisins de table. Nous avons créé, au Domaine de Ras el Ma (Fès), en 1920, une collection de 18 variétés de vigne de la région de Fès ; des événements indépendants de notre volonté nous ont empêché de les suivre comme elles le méritaient.

Le vignoble européen, au Maroc, est dans la phase de création. A l'état em-

(1) M. F. Chabert, ingénieur agricole (E.A.M.), dans de nombreuses missions accomplies dans les divers Etats de l'Amérique du Sud (Chili, Argentine, Pérou) a pu se documenter sur la culture de la vigne en pays chauds ; c'est un de nos viticulteurs qui la connaissent le mieux. Il s'est fixé au Maroc depuis plusieurs années et ses connaissances ainsi que son indépendance d'appréciation nous l'indiquaient pour que lui soit confiée cette étude sur le vignoble du Maroc naissant. — N.D.L.R.

bryonnaire, il y a dix ans, les plantations augmentent chaque année. Elles furent assez importantes de 1919 à 1923, puis ralentirent en 1924 et 1925, pour reprendre en 1928 et 1929 et ralentir à nouveau en 1930.

Les variations notables, dans la cadence des plantations de la vigne, sont en grande partie fonction des prix des vins marocains, qui oscillent, non pas avec la production du pays, mais avec les prix des vins étrangers importés, elles sont aussi influencées par les accidents ou les maladies plus ou moins graves, dont les vignes nouvellement plantées souffrent certaines années (Mildiou, sirocco, chergui, sécheresse persistante), par les échecs ou les succès des cultures annuelles et de l'élevage.

Nous ne pouvons pas indiquer, avec certitude, la surface actuelle du vignoble européen. Nous donnons, dans deux tableaux extraits de l'Annuaire de Statistique générale du Maroc, les surfaces des vignes existant en 1929.

Vignes existant en 1929 (1).

RÉGIONS	VIGNES INDIGÈNES (pieds)		VIGNES EUROPÉENNES (hect.)	
	Indigènes.	Européennes.	Indigènes.	Européennes.
Oudjda	3.271	2.130	19	1.035
Taza	818.643	2 625	7	73
Fez	4.641.370	43.300	3	149
Meknès	1.994.502	15.777	»	1.193
Gharb	81.870	222.002	»	619
Rabat	518.340	8.821	70	943
Chaouia	288.053	22.268	8	1.986
Doukkala	3.802.305	28.581	»	124
Abda	178.909	1.004	»	10
Marrakech	231.447	4.785	3	10
Agadir	29.447	»	»	»
Mogador	1.157.785	3.661	1	»
Tadla	1.193	23	4	»
Oued-Zem	1.234	»	»	3
	13.748.349	354.977	115	6.145

Progression de 1925 à 1929.

CULTURES	MOYENNE 1925-1928	ANNÉE 1928	ANNÉE 1929
Vignes en treille (nombre de pieds)	10.658.327	13.089.047	14.103.326
Vignes en plantations diverses (hectares)	»	»	6 260

Déjà en mai 1925, la Direction de l'Agriculture, craignant de voir le vignoble marocain prendre un développement trop grand, (les vins marocains

(1) Extrait des tableaux 21 et 22 de l'Annuaire de statistique générale du Maroc.

étaient éliminés de la viticulture française), insistait dans une note, sur le fait que la culture de la vigne ne pouvait être, au Maroc, la culture riche, qui compléterait son économie et que de vouloir faire du Maroc un pays viticole, comme l'Algérie, serait s'exposer à de graves mécomptes. La Direction ajoutait que la vigne peut cependant jouer, dans l'économie marocaine, un rôle conforme au climat et à la nature du sol du pays.

Les colons marocains, devant la prospérité de l'Algérie due, en majeure partie, au développement de son vignoble, persuadés, avec raison, que c'est surtout cette culture qui a favorisé la colonisation française en Algérie, ont continué et continuent leurs plantations. Le danger, pour la viticulture marocaine, est qu'elle se trouve dans une situation très différente de celle de la viticulture algérienne et de la viticulture tunisienne, non pas au point de vue cultural, mais au point de vue économique.

Ceux qui veulent faire de l'Afrique du Nord une unité économique doivent se souvenir que, sous l'impression de la grande crise de mévente des vins qui a duré de 1900 à 1910, en France, on a voulu, à l'encontre du Maroc, réveiller le pacte colonial de Colbert, interdire la création d'un vignoble marocain, qu'on considérait comme susceptible de devenir un concurrent dangereux pour le vignoble métropolitain.

La viticulture marocaine ne doit pas espérer obtenir les mêmes droits que la viticulture algérienne, ni les avantages concédés à la Tunisie, qui réclame cependant une plus large place dans la viticulture nationale.

Les vins marocains sont non seulement isolés de la viticulture métropolitaine, mais ont à lutter, au Maroc, contre les vins étrangers qui entrent dans le pays en acquittant des droits de douane très faibles.

On a pu voir, cette année, à Casablanca, des vins de Grèce, à des prix inférieurs à 100 fr. l'hectolitre, et des vins d'Espagne titrant plus de 11°, de la nouvelle récolte (1930) à moins de 135 fr. (1) rendus chez le négociant.

Le problème viticole se pose autrement pour le viticulteur marocain que pour le viticulteur algérien, ou le viticulteur tunisien, aussi ce problème doit-il être étudié très attentivement et résolu de façon à ne pas causer des risques trop dangereux pour lui et pour l'économie du pays.

Le court exposé que nous présentons n'est pas une monographie du vignoble marocain naissant, mais un essai d'orientation à donner à la production vinicole. Nous examinerons rapidement chacune des données du problème ; données biologiques, techniques, industrielles et économiques qui dominent la question viticole au Maroc.

Climat. — L'analyse des climats des diverses régions du Maroc, dont les caractéristiques sont à peu près connues, confirme que la culture de la vigne peut être pratiquée avec succès dans plusieurs d'entre elles, à condition qu'elle soit bien comprise. Les données de la météorologie physique, très bien établies d'ailleurs, ne donnent que des renseignements insuffisants pour fixer l'agriculteur.

Celles qui sont le mieux connues : température, pluviométrie, ne sont pas

(1) Ce prix est descendu aujourd'hui (octobre 1931) à moins de 100 francs.

présentées de façon à être aussi profitables qu'elles le pourraient, à l'agriculteur européen averti, qui ne peut travailler, au début, dans un pays nouveau pour lui, que par analogie. Aussi doit-il avoir recours à l'expérience directe, laquelle pour des cultures permanentes, comme la vigne ou les arbres fruitiers, est toujours longue, aléatoire, coûteuse et parfois ruineuse.

Dans le complexe climat, qui nous est peu connu, certains facteurs, peu importants pour le météorologiste, parce qu'ils sont le plus souvent locaux, ont pour le viticulteur et l'arboriculteur une importance fondamentale.

C'est ainsi, par exemple, que les brouillards matinaux et les rosées d'été obligeront, dans certaines régions, le viticulteur à rejeter des variétés très intéressantes, mais très sensibles au Mildiou. Or, ces deux phénomènes sont peu étudiés et nous n'avons que des renseignements peu précis. Il en est de même de quelques relations entre les facteurs climatiques et les phénomènes végétatifs, en particulier, pour le viticulteur et l'arboriculteur, les relations entre les températures d'automne et d'hiver, avec la chute des feuilles, l'aoûtement des bois, etc...

Il serait indispensable de compléter les données intéressantes de la météorologie physique, par des observations secondaires, peut-être, qui serviraient, peu à peu, à caractériser biologiquement les climats locaux du Maroc.

On objectera qu'il nous serait difficile, actuellement, de démêler d'une façon claire, l'action de chaque facteur du complexe temps sur le métabolisme de la vigne.

Nos connaissances sur ce sujet sont, en effet, très rudimentaires ; il serait possible néanmoins, si on étudiait plus à fond les causes adverses du climat, lesquelles ont une action considérable sur l'évolution des plantes cultivées, d'éviter des échecs parfois désastreux, toujours décevants.

Nous pourrions citer, en ce qui concerne la vigne, des erreurs graves d'encépagement, dans les pays nouveaux dues à l'ignorance de quelques facteurs des climats locaux. Il me suffit de signaler combien il faut être prudent dans le choix des variétés à adopter quand on établit un vignoble dans une région où aucune expérience antérieure n'a été faite ou lorsque les essais ou les plantations sont trop récents, pour permettre de tirer une conclusion pratique, et être imités sans danger.

Jusqu'aujourd'hui, c'est la quantité de pluie qui a été le facteur déterminant, pour le colon qui a planté de la vigne au Maroc.

On trouve, généralement, le même encépagement dans les diverses régions marocaines, seules les proportions des cépages varient. Aussi, certaines années, les maladies et les accidents font peu de ravages dans certaines d'entre elles et au contraire, réduisent, dans d'autres, les récoltes dans des proportions considérables.

Le climat a une action importante sur les rendements de la vigne et sur la qualité des vins produits.

Cette action est souvent dominante et bien que le viticulteur doive tenir compte de la nature des sols et de l'exposition de son vignoble, il doit avant tout chercher à connaître les conditions climatiques de la région où il doit faire sa plantation.

La vigne est cultivée au Maroc, dans la zone littorale, dans les régions de Meknès, Fès, Marrakech, Oudjda. Cependant les conditions climatiques de ces diverses régions sont assez différentes.

L'ensemble du climat est méditerranéen. Dans leurs études sur la flore marocaine, MM. Braun-Blanquet et René Maire font observer que les groupements végétaux spontanés sont essentiellement méditerranéens, ou se rattachent à des groupements méditerranéens, sauf quelques enclaves peu étendues. Dans la région méditerranéenne, que ces auteurs divisent en trois domaines distincts, on y trouve de la vigne cultivée.

Comme nous le disions plus haut, c'est la pluviométrie et la répartition des pluies qui ont surtout guidé le colon, mais déjà l'importance de certains facteurs se fait sentir, dans la culture de la vigne et entraînera, peut-être, des modifications dans le mode de culture et surtout dans l'encépagement adopté jusqu'ici.

La zone du littoral a une température plus douce et surtout plus égale que celle de l'intérieur. Cette régularité est due à l'influence de l'Océan, aux alizés du N.-E. et à l'humidité atmosphérique. Les brumes, les brouillards et les rosées y sont très abondants et la sécheresse de l'été (manque de pluies) est compensée par un état hygrométrique très élevé le matin, et notable dans la journée, aussi y cultive-t-on, avec succès, le maïs sans irrigation. Les variétés de vigne très sensibles au Mildiou (le Carignan par exemple) sont, certaines années, fortement attaquées par cette maladie, dont il est difficile de se préserver et qu'il est coûteux de combattre efficacement sous ce climat.

Les vents desséchants, en juillet et août, se sont montrés parfois désastreux. Quelques automnes et hivers trop doux peuvent gêner un bon aoûtement des sarments et les rendements en souffrent. Cependant, avec un encépagement bien compris et qu'on commence à mieux discerner, la vigne fournirait des résultats remarquables, surtout les années où les causes adverses ne seraient pas trop fortes. Nous connaissons des rendements qui ont atteint, pour des vignes jeunes, non irriguées, 115 quintaux de raisins à l'hectare, sur des surfaces importantes.

Dans l'intérieur, à Meknès et à Fès, les écarts de température, entre l'hiver et l'été, sont plus considérables qu'à la côte, les températures sont plus élevées, l'atmosphère est plus sèche. La culture de la vigne s'étend, elle n'est pas encore assez développée, pour qu'on puisse tirer une conclusion certaine sur son avenir. Cultivée à une altitude comprise entre 400 et 600 mètres, elle prospérera, produira probablement de bons vins, si l'encépagement est bien choisi, et les vignobles irrigués donneront, sans aucun doute, de grands rendements.

D'autres régions du Maroc sont aussi très favorables à la culture de la vigne, mais les conditions économiques de la viticulture marocaine sont telles, que cette culture sera limitée obligatoirement par l'importance de la consommation intérieure, les difficultés d'exportation des vins et la concurrence, dans les débouchés possibles, des autres pays producteurs.

B. *Sols.* — La vigne est cultivée dans toutes les variétés de sols du Maroc. On la trouve dans les tirs, les terres hamri, remel, harroucha et dahs. Sous un

même climat, cette diversité des sols produit des vins de caractère sensiblement différents. La connaissance de ses terres s'impose au viticulteur qui veut constituer son vignoble en plants greffés.

Il doit en étudier la nature, avant de choisir les porte-greffes adaptables à ses terres et au climat. Peut-être, actuellement, ne porte-t-il pas une attention suffisante sur l'influence de la constitution physique et chimique de ses terres, de leur épaisseur, de la nature du sous-sol, influence capitale pour l'avenir de la vigne, son rendement. Il s'expose aux déboires sérieux que connaissent les viticulteurs européens et algériens, lorsqu'ils ont commis des erreurs grossières, dans l'adoption des porte-greffes.

C. *Encépagement.* — La question de l'encépagement marocain est la plus délicate que nous ayons à analyser.

Les viticulteurs ont copié, surtout au début des plantations, les formules méridionales et algériennes d'encépagement. Dans les premiers vignobles créés par les Européens, on cultive le carignan, le cinsaut, quelquefois l'aramon, un peu l'alicante-bouschet. On a ensuite introduit le grenache et quelques autres cépages, mais en très petite quantité.

Quelques parcelles ont été plantées en cépages blancs et on rencontre le maccabeo, les clairettes, le farana, le muscat d'Alexandrie, le valensi.

On a choisi, de préférence, les variétés qui peuvent fournir, dans des conditions favorables, de grands rendements, sans tenir un compte suffisant de la qualité des vins. On ne peut cependant pas trop critiquer les colons marocains qui se sont inspirés des tendances des viticulteurs méridionaux, après l'invasion phylloxérique et des viticulteurs algériens qui les ont suivis.

Dans le Midi de la France, aux anciens encépagements de qualité, mais souvent de moyenne ou de faible production, on a substitué, au moment du bouleversement provoqué par la destruction du vignoble, des variétés à fortes productions, qu'on a plantées dans les terres fertiles de plaine. Ce fut une évolution profonde : « évolution dans l'assiette du vignoble, dans la nature des cépages, dans le mode de culture, dans les systèmes et les pratiques de vinification, dans les façons du commerce, dans les habitudes des consommateurs » (1).

Nous n'avons pas à exposer ici les raisons de ces évolutions dont quelques-unes sont très compréhensibles. Les conséquences économiques immédiates furent très satisfaisantes, mais elles se montrèrent, plus tard, redoutables et se présentent aujourd'hui menaçantes pour certains vignobles. Il était sinon impossible, du moins très difficile de les prévoir. Au moment où se produisit cette évolution et dans les années qui suivirent, on ne pouvait reprocher au viticulteur de rechercher le bénéfice net maximum à l'hectare, que lui fournissait parfois la production de vins légers, fruités, recherchés pour la consommation intérieure, par le commerce. Aujourd'hui, le déséquilibre considérable qui peut naître, entre la production et la consommation, les années à conditions climatiques favorables à la vigne, menace la prospérité de la viticulture.

(1) Nous conseillons vivement aux colons marocains de lire, à ce sujet : L'Exportation des vins, par Prosper Gervais et Paul Gouy, Collection Payot, Paris 1922; Le Problème de la vigne et du vin, par Lucien Sémichon, Paris 1929.

Tous les pays vinicoles grands producteurs tendent à revenir à une qualité meilleure. On voudrait aussi limiter les plantations, pour diminuer la quantité des vins de consommation courante, dont un faible excédent entraîne souvent une chute dangereuse des prix, et on chercherait à augmenter les débouchés extérieurs avec les vins de table supérieurs.

La viticulture marocaine, en créant son vignoble, doit, nous le répétons, ne pas oublier que sa situation actuelle n'est pas identique à celle des viticultures algériennes et tunisiennes. Elle ne peut faire entrer en France un seul hectolitre de vin en franchise, elle doit de plus lutter, sur son marché intérieur, contre les vins étrangers importés, pour assurer la consommation du Maroc.

Les vins marocains ne suffisent pas encore à alimenter ce marché, mais les nouveaux vignobles ne sont pas tous entrés en production, quelques-uns d'entre eux commencent à peine à produire, et on entrevoit l'époque très prochaine où la *production* du vignoble atteindra le chiffre de la consommation intérieure. A ce moment, les vins marocains, déjà fortement influencés, dans leurs prix de vente, par les vins étrangers importés, auront à soutenir une lutte plus âpre contre ces vins, surtout les années de grosse production, dans les pays exportateurs.

FRANÇOIS CHABERT.

(*A suivre.*)

LA XIIe SESSION DE L'ASSEMBLEE DES PRESIDENTS DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

Les présidents et délégués des Chambres d'agriculture ont tenu à Paris, au début du mois, d'importantes réunions. M. J. Faure, président de la Chambre de la Corrèze, a présidé les séances de travail, assisté de MM. Garcin (Loire), Rémond (Seine-et-Marne), Lucas (Seine-et-Oise), de Guébriant (Finistère). Toutes les Chambres d'agriculture étaient représentées, notamment celles de la Corse, d'Alger, d'Oran et de Tunis.

Parmi les sujets traités, l'Assemblée a examiné en premier lieu la question des engrais ; en ce qui concerne les potasses, les Chambres d'agriculture réclament l'adoption, attendue depuis dix ans, d'un régime définitif des mines domaniales ; elles suggèrent la constitution d'une société anonyme au capital de laquelle les Chambres d'agriculture seraient appelées à souscrire. Pour les engrais azotés, tant ammoniacaux que nitriques, les Chambres d'agriculture estiment que le contingentement des importations instauré par décret ministériel du 5 mai doit disparaître et faire place à un statut de l'azote qui assurera à l'industrie française la protection dont elle peut avoir besoin, mais à la condition que la charge qui en résultera soit supportée par le budget général et non pas par les seuls agriculteurs.

Les présidents des Chambres d'agriculture ont ensuite consacré leurs séances à l'étude de la crise grave que subit l'agriculture.

En ce qui concerne le blé, ils demandent au gouvernement de poursuivre énergiquement la politique suivie depuis deux ans, sans perdre de vue l'objectif essentiel à atteindre : des cours rémunérateurs du blé, quel que soit l'effondrement des prix sur le marché mondial ; à cet effet, ils réclament le maintien intangible et l'application rigoureuse de la réglementation du pourcentage d'emploi des blés étrangers, dont l'efficacité au cours des derniers mois, par suite de nombreuses fraudes, s'est avérée tout à fait insuffisante ; tout en prenant acte de la mise en application par les décrets de juillet et d'août dernier de la réforme du régime de l'admission temporaire décidée par le Parlement depuis plus d'un an et demi, les présidents demandent la mise en œuvre des mesures de surveillance et de contrôle nécessaires à l'application stricte de la loi ; les présidents ont protesté contre les atteintes portées par le protectorat du Maroc aux accords conclus en 1929 pour l'écoulement d'un contingent limité du blé marocain en France. Enfin, les Chambres d'agriculture demandent au gouvernement de poursuivre et de développer ses encouragements en faveur du stockage des blés qui, en favorisant l'échelonnement des ventes, contribue à une plus grande stabilité des cours.

La production des céréales, dites secondaires, seigle, avoine et orge, particulièrement atteintes par la crise, a fait l'objet de débats importants qui ont abouti à des vœux demandant le relèvement de la protection douanière imprudemment consolidée pour les orges, et la priorité des produits français sur le marché national de consommation.

En ce qui concerne les produits laitiers, beurriers et fromagers, la crise qui se manifeste est particulièrement grave ; elle est caractérisée par une baisse des prix à la production qui, pour le mois d'octobre, atteint, par rapport à la moyenne des prix pratiqués depuis 1926 jusqu'à 1930 : 30 % pour les beurres ; 40 à 55 % pour les camemberts ; 25 à 36 % pour les fromages à pâte demi-dure ; 50 à 60 % pour les bries et les coulommiers. Pour la majeure partie de la France, cela représente une baisse de 30 à 45 centimes du prix du litre de lait reçu par le producteur. Les présidents des Chambres d'agriculture demandent le relèvement de la protection douanière et la déconsolidation des droits de faveur qui ont imprudemment été accordés lors de la conclusion de ces accords commerciaux, la fixation immédiate des contingents d'importation sur les fromages, les laits en nature, concentrés ou en poudre, prévus par le décret du 30 septembre dernier.

En ce qui concerne l'élevage, au cours des dernières semaines, une baisse considérable des prix à la production a été enregistrée, qui s'est encore accentuée dans ces tout derniers jours ; cette baisse porte à l'élevage français un préjudice considérable et constitue une grave menace pour l'avenir. En effet, dans beaucoup de régions, la production agricole tout entière dépend des prix du bétail, car elle est le mode principal d'exploitation du sol ; les présidents des Chambres d'agriculture demandent la réduction des contingents d'importation du bétail sur pied et leur meilleur aménagement, l'introduction de la viande

de mouton dans le contingent, la suppression de l'introduction de viandes congelées, frigorifiées et transformées, et tout d'abord le relèvement du droit de douane sur la viande frigorifiée encore inférieur de moitié en valeur or à ce qu'il était avant guerre ; la mise en concordance des prix de la viande au détail avec les prix de la viande sur pied ; enfin que l'armée ne soit plus autorisée à se ravitailler en viandes étrangères, la production du bétail français pouvant faire face à tous les besoins.

On ne peut, dans le cadre de ce bref exposé, analyser les résultats des délibérations des présidents des Chambres d'agriculture sur des sujets qui cependant mériteraient de retenir l'attention ; il faut malgré cela signaler que les Chambres d'agriculture considèrent qu'une organisation professionnelle renforcée permettrait à l'agriculture d'atténuer les conséquences de la crise qu'elle subit ; à ce propos, elles réclament le vote par le Parlement d'un statut juridique et fiscal des sociétés coopératives agricoles, de crédits suffisants pour permettre à la culture d'améliorer la qualité et la présentation de ses produits, d'encouragements susceptibles de diminuer les difficultés sans cesse plus graves éprouvées à l'exportation de produits qui, depuis de nombreuses années, trouvaient à l'étranger des débouchés rémunérateurs.

Un banquet a réuni les présidents et délégués à l'Hôtel Continental. M. Doumer, Président de la République, a honoré ce dîner de sa présence ; il était assisté de MM. André Tardieu, ministre de l'Agriculture ; Achille Fould, sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture ; Gignoux, sous-secrétaire d'Etat à l'Economie nationale. Parmi les personnalités présentes, on remarquait : MM. Queuille, Ricard, Lefebvre du Prey, anciens ministres de l'Agriculture ; Jules Gautier, président de la C. N. A. A. ; le marquis de Vogüé, président de la Société des Agriculteurs de France ; MM. Brancher, secrétaire général de la Société nationale d'encouragement à l'agriculture ; Vimeux, secrétaire général de la Fédération de la mutualité et de la coopération agricoles ; de nombreux parlementaires et journalistes du monde agricole.

Dans son discours, le président, M. Joseph Faure, après avoir remercié le Président de la République et les ministres et rappelé les origines parlementaires de la loi créant les Chambres d'agriculture, a brossé un tableau rapide du déclin inquiétant des forces productives agricoles dans la nation ; un jour par semaine, dit-il, le peuple de France mange du pain acheté à l'étranger ; un jour sur dix, il a mangé, cette année, de la viande venue de l'étranger ; la France, dont les exportations de vins restent entre 1 et 2 millions d'hectolitres par an, importe chaque année, d'Algérie et des pays voisins, 12 à 15 millions d'hectolitres, quantité qui lui manquait au plus fort de la crise phylloxérique, à un moment où le vignoble français était en grande partie détruit.

Sans cesse les liens moraux et matériels qui retiennent l'agriculteur à la terre se relâchent : en cinq ans, de 1921 à 1926, les professions agricoles ont perdu plus de 800.000 travailleurs des deux sexes ; ainsi l'agriculture accuse son affaiblissement, malgré l'effort des gouvernements, en particulier du ministre de l'Agriculture, M. André Tardieu, à l'action duquel le président Joseph Faure a rendu un hommage très applaudi. Le président conclut en affir-

mant que tous les avantages que la nation peut acquérir dans le domaine industriel, commercial, bancaire, sont appelés à s'éclipser insensiblement si leur soutien naturel, une agriculture prospère, continue à leur manquer.

Le ministre, M. André Tardieu, dans un discours très écouté, fréquemment applaudi, a tracé les grandes lignes de la politique du gouvernement : politique d'économie nationale plutôt que politique agricole exclusive ; il a donné la liste des mesures multiples prises pour atténuer l'effondrement des cours de tous les produits agricoles et surtout pour pousser les agriculteurs dans la voie de l'organisation ; il a adressé un vibrant appel aux présidents des Chambres d'agriculture pour qu'ils prennent la tête d'un vaste mouvement de redressement agricole.

N...

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de la Marne (Emile Moreau). — La limitation des plantations sous le régime de la loi du 4 juillet 1931 (J. D.). — Traitement nouveau contre le Court-Noué (Magnes). — Les laiteries coopératives en face de l'impôt foncier. — Marine nationale.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température douce et humide que nous avions dans notre région depuis la fin de l'été semble avoir cessé, pour faire place à un temps sec et froid. Le 3 courant, nous avons eu les premières gelées blanches matinales. Les années précédentes, nous les avions bien plus tôt ; aussi la chute des dernières feuilles de vignes se produit en ce moment seulement.

Si les gelées matinales ne s'accentuent pas pour geler la terre, ce qui est assez rare chez nous, on pourra labourer, tailler, employer les fumiers qui sont sur place depuis plusieurs semaines et faire les plantations.

Le travail dans le vignoble va devenir très actif, et certains chômeurs de la ville qui ont quitté la campagne pour pouvoir aller plus facilement au cinéma, feraient bien de revenir trouver du travail dans leur pays natal où ils seraient bien mieux qu'à la ville, par ces temps de crise économique qui ne fait que commencer.

C'est le véritable moment, par ce temps sec et frais dans la journée pour soutirer les vins et les séparer des grosses lies. Tous les fonds et résidus seront mis de côté pour les distiller, au lieu de les mélanger avec le vin, même après les avoir laissés reposer. Les dépôts et lies ont toujours un goût qui n'est pas bien agréable. N'oublions pas qu'il faut plus que jamais, s'appliquer à faire du bon vin pour intensifier la consommation.

Profiter du soutirage, si on ne l'a déjà fait, pour mettre un peu de vin dans un récipient découvert. Le laisser quelques jours à l'air. S'il s'altère, se casse, ou a tendance à la piqûre, il faut prélever un échantillon et l'apporter ou l'envoyer à la station œnologique du département pour l'examiner. Le chimiste œnologue ordonnera un traitement licite qu'il faudra exécuter.

On évitera ainsi beaucoup de mécomptes et de pertes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles sont très fréquentés depuis la fin novembre et les cours restent fermes, parce que les détenteurs de vins ont résisté aux offres que le commerce leur faisait.

Pour les vins moyens, les prix de 9 fr. le degré sont courants. Si la résistance continue, on pourrait atteindre 10 à 12 fr. le degré dans quelque temps ; mais il ne faut pas s'attendre à une plus forte hausse. Les propriétaires auraient tort à notre avis, de continuer la résistance lorsque les prix seront raisonnables et rémunérateurs.

Sur le marché du port de Sète, les vins d'Algérie continuent à se côter de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré, quai Sète dans les fûts des acheteurs, tous frais payés.

Pas d'arrivages de vins d'Espagne. Les prix pratiqués en France, sont les meilleures barrières douanières, contre les vins étrangers.

Les vins blancs et les vins de liqueur français sont en plus mauvaise posture que les vins rouges ordinaires. Il serait temps qu'on veuille les protéger contre la concurrence étrangère.

Nous espérons tout de même que le projet de loi de M. Manaut, député, sera adopté. — E. F.

Situation du vignoble de la Marne. — Les travaux de saison, tels que : l'émondage et le buttage des parcelles en rapport, l'arrachage des vieilles vignes dont la reconstitution est devenue nécessaire, la préparation des terrains destinés à être plantés au printemps prochain, le triage des plants dans les pépinières, se poursuivent dans d'excellentes conditions.

Conformément aux décisions prises par la Commission de défense et de propagande du vin de Champagne instituée par M. Magny, le si actif préfet de la Marne, MM. Férin, Forgeot, Marchandeau, Margaine, Poittevin, députés de la Marne, Robert, député de l'Aube, Guernut, député de l'Aisne, ont saisi la Commission des boissons de la Chambre des députés d'une proposition de loi tendant à interdire la fabrication des vins mousseux ordinaires à l'intérieur des territoires compris dans la Champagne viticole délimitée par la loi du 27 juillet 1927.

Fidèle défenseur des intérêts de la production et du commerce des vins de Champagne, nous approuvons entièrement cette mesure ; mais, nous estimons que sa mise en application donnera des résultats bien insuffisants, si le Parlement ne vote pas également la suppression, pour les vins mousseux produits en dehors de la Champagne, du droit à la désignation « préparés suivant la méthode champenoise » qui, quoi qu'on en dise, entretient, dans l'esprit d'un grand nombre de personnes, l'idée absolument fausse que la qualité de nos vins de Champagne est due, non pas à la nature de nos cépages sélectionnés de longue date avec un soin méticuleux, à la constitution toute spéciale de notre sol et à notre climat particulier, mais à un simple procédé de fabrication.

Beaucoup de consommateurs ignorent encore aujourd'hui que nos vins de Champagne sont des vins moussant naturellement, possédant des qualités inimitables et non des vins fabriqués.

Le mode d'habillage, propre à nos vins, adopté par les mousseux de n'importe quelle origine, et la présentation de ces derniers comme préparés suivant la méthode champenoise, ne sont malheureusement pas faits pour les détromper.

Un de nos abonnés du Nord de la France nous signale la mise en circulation dans sa région, depuis le début de novembre, d'échantillons de vins de Champagne non mousseux de la dernière récolte, encore sucrés, troubles, et d'une acidité très accentuée.

Nous comprenons fort bien qu'en raison de la détresse qui existe actuellement dans le vignoble, certains aient hâte de monnayer les vins qu'ils ont dans leurs celliers ; mais, de grâce, qu'ils songent au bon renom de nos produits !

Les vins de 1931, provenant des vignes convenablement traitées, et récoltés à une époque normale, sont en général fort bien constitués, et seront certainement appréciés des amateurs qui viendront visiter la foire aux vins qui se tiendra à Epernay au début de 1932. Il serait profondément regrettable que quelques propriétaires aillent, inconsciemment, jeter au loin le discrédit sur nos produits, en offrant des vins imparfaits. — Emile Moreau.

La limitation des plantations sous le régime de la loi du 4 juillet 1931. — La récolte rentrée, le vin terminé et logé, les viticulteurs s'intéressent plus activement à leur vignoble et notamment portent toute leur attention soit aux remplacements de pieds à effectuer, soit aux nouvelles plantations.

Beaucoup à l'heure actuelle, fort préoccupés par la loi du 4 juillet 1931 et par les restrictions qui sont apportées au droit de planter, ont oublié ou ne connaissent pas bien les termes de la loi.

Les demandes de renseignements qui nous parviennent de tous côtés nous font un devoir de donner des explications sur le texte de la loi qui permettra aux viticulteurs, dès à présent, de procéder aux divers travaux de préparation de terrain et de commander les plants de vigne nécessaires.

Tout propriétaire possédant moins de 10 hectares de vigne ou récoltant moins de 500 hectolitres peut planter librement jusqu'à concurrence de ces chiffres.

D'autre part, ne sont pas considérées comme plantations nouvelles : la plantation de vignes dont la production est réservée à la consommation familiale ; le remplacement sur le même domaine à surface égale d'une vigne déjà existante ; la plantation en remplacement à surface égale de vignes qui devront être arrachées dans un délai de trois ans.

Cette disposition permet donc de planter dans des terrains neufs n'importe quelle quantité de pieds, à condition que dans les trois années qui suivent il soit arraché une quantité de pieds sensiblement égale. Cette disposition très libérale permet au vigneron d'entretenir son vignoble et de le reconstituer sans perdre le bénéfice de trois ans de récolte.

La plantation est autorisée sans limite lorsque le vin est exclusivement destiné à la fabrication d'eau-de-vie ou lorsque le vignoble a été détruit ou endommagé par les événements ou calamités atmosphériques ; elle l'est aussi pour cépages en raisins de table dans les mêmes limites.

La limitation des plantations est, en pratique, beaucoup moins sévère que cela pouvait le paraître à première vue et beaucoup de viticulteurs qui, cette année, croyaient être soumis à cette interdiction s'aperçoivent avec satisfaction que dans le cadre prévu par la loi du 4 juillet 1931, il leur sera possible de procéder à une juste et nécessaire reconstitution de leur vignoble.

Mais il ne faut pas qu'ils perdent de vue que le salut de la viticulture en général, et la vente de leur vin en particulier, dépendent surtout de la qualité de leur production. Non seulement il est nécessaire que les viticulteurs s'approvisionnent en plants de vignes de qualité supérieure pour avoir dans leur plantier le maximum de réussite, mais encore il faut que les cépages qui leur seront livrés correspondent à ceux qu'ils auront commandés à leurs fournisseurs.

Dans ce but, de nombreux producteurs de plants greffés et racinés se sont groupés en Coopérative afin de pouvoir mettre à la disposition des viticulteurs des plants sélectionnés d'une façon parfaite et dont l'authenticité puisse être garantie sans erreur.

Les Ecoles d'Agriculture ont apporté à cette organisation leur concours le plus entier et des professeurs et des ingénieurs agricoles ont été chargés de donner aux viticulteurs désireux de planter dans les meilleures conditions possibles, des renseignements et des conseils concernant le choix des porte-greffes, des cépages, analyses de terrain, etc...

Le Secrétariat général de la Coopérative des Plants Greffés et Racinés du Midi, 1, route de Saint-Gilles, à Nîmes, se charge de répondre à toutes les demandes de renseignements et de transmettre toutes les commandes. — J. D. *Coopérative des Producteurs de plants greffés et racinés.*

Traitement nouveau contre le Court-Noué. — Le Court-Noué, cette grave maladie de la vigne, contre laquelle aucun remède ne paraît efficace, est d'un traitement d'autant plus difficile que ses origines sont peu connues.

D'après les nombreuses observations qui ont été faites, il semble même que plusieurs causes sont, ou plutôt peuvent être à la base de cette affection.

Comme le médecin, en présence d'une maladie d'estomac, doit en rechercher

l'origine, avant que de prescrire un traitement et ordonner une médication différente suivant que celle-ci est provoquée par des troubles hépatiques, par excès ou par insuffisance de suc gastrique, ou par toute autre cause, de même le viticulteur devrait chercher à faire le « diagnostic du Court-Noué », avant d'entreprendre un traitement curatif quelconque.

Pour aujourd'hui, nous nous en tiendrons à deux des causes du Court-Noué qui paraissent les mieux établies par l'observation pratique, de même que par l'étude scientifique de la question.

Des récents travaux de M. le professeur Ravaz, il résulte que là où la maladie a sévi une fois, les nouvelles plantations ont de fortes chances d'être atteintes à leur tour et cela quand bien même plusieurs années d'une culture assainissante (luzerne par exemple) ont précédé la reconstitution du vignoble ; ceci tendrait à prouver que l'origine de la maladie est dans la présence dans le sol d'un agent pathogène.

On voit par là combien le Court-Noué est tenace et on commence à entrevoir à la réflexion que, en pareil cas, on est plutôt en présence d'une maladie du sol que de la vigne elle-même. Une autre opinion, que semblent confirmer également d'assez nombreuses observations, est que le Court-Noué est provoqué par une trop grande acidité du sol : là aussi, nous serions en présence d'une maladie du sol.

Il paraît donc raisonnable d'entreprendre une cure d'assainissement du terrain, que l'origine du mal soit d'ailleurs en une hyper-acidité du sol ou dans la présence d'un agent pathogène : virus, amibe ou champignon, comme semblerait le faire croire le retour du Court-Noué sur de nouvelles plantations en terrain contaminé.

La chaux a été et est encore souvent préconisée, employée à très fortes doses, de l'ordre de 10.000 kilos à l'hectare. C'est actuellement le traitement auquel semble s'être ralliée l'Ecole de Montpellier.

L'inconvénient que l'on rencontre en appliquant la chaux à doses aussi massives est que, souvent, la vigne ainsi traitée jaunit et se chlorose ; on tombe en somme d'un mal dans un autre et on recommande alors un double traitement : chaulages massifs et répétés chaque année au printemps, sulfate de fer à l'automne.

Evidemment, il y a là une solution, mais, outre que ce double traitement est onéreux, il paraît pour le moins anormal de soigner une maladie en en provoquant une autre, quitte à la guérir à son tour.

Je crois donc intéressant de signaler à mes lecteurs un traitement unique qui, s'il n'a pas donné de résultat dans tous les cas (pas plus que la chaux d'ailleurs), s'est montré efficace en bien des circonstances.

Deux cas se présentent auxquels correspondent deux façons de procéder : ou bien on n'arrache pas la vigne atteinte, ou bien on l'arrache en vue de la reconstitution du vignoble avec de nouveaux plants.

Dans le premier cas, application, au début du printemps, de 5 à 6.000 kilos par hectare de magnésie calcique (dolomie calcinée à haute température), qui contient, outre 25 à 30 pour cent de magnésie (MgO) 45 à 50 pour cent de chaux (CaO). L'épandage se fera soit dans le sillon, soit en cuvettes à portée des racines et en complément des fumures habituelles.

Dans le second cas, défoncement profond en grosses mottes, ainsi que le préconise M. Ravaz, afin que la terre soit exposée aux fortes chaleurs de l'été. Préalablement on aura incorporé au sol, à la volée, de 5 à 6.000 kilos de magnésie calcique.

La dolomie calcinée est tout indiquée pour lutter contre le Court-Noué par sa chaux, sans qu'il y ait aucun risque de voir la vigne se chloroser, puisque la magnésie est reconnue comme étant le meilleur spécifique contre la Chlorose (1).

Les auteurs sont unanimes sur ce dernier point et M. E. Canals, professeur de la Faculté de Montpellier, nous dit, à ce sujet, dans sa thèse de doctorat ès-sciences : « Enfin, et ce détail n'est pas le moins suggestif, la dolomagné-

(1) Magnes : L'engrais magnésien et la culture de la vigne.

sie (2) combat et guérit la Chlorose si fréquente, comme on sait, dans les vignobles des terrains trop chargés en calcaire. »

Qu'elle est parfaitement à même d'assainir un sol « court-nouant » (qu'on me pardonne ce néologisme) nous est confirmé par J. Lefèvre dans « La magnésie et la fumure des vignes », en ces termes : « Enfin, on a fréquemment observé une désintoxication des « terres fatiguées » dont le mécanisme n'est pas encore établi. »

Il serait souhaitable que de nouveaux et nombreux essais viennent confirmer ce qu'il m'a été donné d'observer quelquefois en ce qui concerne le Court-Noué. — MAGNES.

Les laiteries coopératives en face de l'impôt foncier. — On sait que l'article 32 de la loi du 5 août 1920 dispose que les bâtiments affectés à un usage agricole par les coopératives, jouissent « des mêmes exemptions d'impôts que celles dont bénéficient les bâtiments des agriculteurs ».

Les bâtiments des agriculteurs étant exemptés de l'impôt foncier, l'art. 32 revient à dire que les bâtiments des coopératives agricoles sont également exempts de cet impôt.

Cependant la jurisprudence, interprétant cet article au pied de la lettre, décide souvent que les bâtiments des coopératives ne sont pas *agricoles* mais *industriels*, à raison de leur importance, de l'outillage moderne qu'ils comportent, du nombre d'ouvriers qui y travaillent, etc... Dans ce cas, l'Administration exige l'impôt foncier.

Les coopératives agricoles protestent contre cette distinction subtile, non seulement parce qu'elle est profondément injuste, mais encore parce qu'elle est arbitraire. *A quel moment* un bâtiment cesse-t-il d'être agricole pour devenir industriel ? Nul ne le sait.

Toujours est-il que les contestations sont fréquentes sur ce point entre coopératives et contributions directes.

Nous croyons donc utile de signaler aux laiteries coopératives de notre région qu'un arrêt du Conseil d'Etat — très récent puisqu'il ne remonte qu'au 12 juin dernier — est rapporté sur ce point dans le numéro d'octobre des *Cahiers de la Coopération et du Crédit agricole* (8, rue d'Athènes, Paris, 9e). Cet arrêt confirmant d'ailleurs certains arrêts antérieurs du haut tribunal administratif décide que la coopérative laitière de Ceffonds n'est pas passible de la contribution foncière des propriétés bâties pour ses bâtiments, *dans lesquels elle fabrique du beurre.*

Il est bon de savoir que même avec les textes insuffisants qui fixent leur régime fiscal, les coopératives ont le droit de discuter les impôts dont le fisc a vite fait de les déclarer dans tous les cas redevables.

Si peu favorable qu'il leur soit, le Conseil d'Etat est ainsi amené, de temps à autre, à faire reconnaître des droits qui devraient du reste être explicitement affirmés dans le statut d'ensemble que nous avons toujours demandé.

Marine nationale. — Adjudication au port de Lorient, le mardi 15 décembre 1931, pour la fourniture de « vin rouge à 9° » (7.000 hl.) entreposé en lots de 250 ou de 500 hectolitres.

Délais de livraison : la fourniture est divisée en trois séries livrables :

La première (3.000 hl) dans les deux premiers mois ;

La deuxième (3.000 hl) dans le courant du troisième mois ;

La troisième (1.000 hl) dans le courant du quatrième mois qui suivront la notification de l'approbation du marché.

Cautionnement : 5 % de la valeur de la fourniture.

Se renseigner au port de Lorient, Service de l'Intendance Maritime (Bureau des Marchés) ou au ministère de la Marine (Bureau des Subsistances).

(2) Dolomie calcinée ou magnésie calcique.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 155 à 165 francs ; 9°, 175 à 185 fr. ; 10°, 195 à 205 fr. ; Corbières 11°, 220 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.100 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 5.000 francs ; 2es crus, 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 à 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 550 à 650 fr. ; Gros plants, de 250 fr. à 350 fr. Noah, de 100 à 125 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 6 fr. 75 à 10 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 8 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 5 fr. 50 à 6 fr. ».

Midi. — *Nîmes (6 décembre 1931).* — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. 50 à 9 fr. » ; Montagne, de 9 fr. » à 10 fr. » ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 600 à 625 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 610 à 615 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (7 décembre). — Vins rouges, 8 à 11°, de 70 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé,, de 80 fr. » à 90 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à 675 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 610 à 615 fr. Esprit de marc à 86°, 620 à 625 fr.

Béziers (7 décembre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (6 décembre). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. » à 10 fr. le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (5 décembre). — Vins de 8 fr. 50 à 10 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (4 décembre). — De 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré.

Narbonne (3 décembre). — Vins rouges, 9 à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 230 à 260 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 140 à 180 fr. ; B.-Rhin, 90 à 140 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. ; Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 152 fr. » à » fr. »; orges, 72 fr à 75 fr.; escourgeons, 78 fr. à 87 fr.; maïs, 69 fr. » à 75 fr. »; seigle, 80 fr. » à 94 fr. »; sarrasin, 86 fr. à 88 fr.; avoines, 82 fr. à 87 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 66 fr. 22 à 66 fr. 70. Buenos-Ayres, 32 fr. 10 à 33 fr. 70. Chicago, 52 fr. 20 à 55 fr. 03. — Sons, 44 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 44 à 49 fr.; remoulages, de 60 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 110 fr.; sterling, 55 à 70 fr.; Rosa, 110 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 225 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 400 à 480 fr.; Féveroles, de 80 à 85 fr.; luzerne, de 450 à 600 fr.; sainfoin, 180 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 217 fr. 50 à 218 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 13 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 50 à 16 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 50. — Longe, de 8 fr. » à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 93 fr. 10; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. »; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 33 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 109 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 11 fr. »; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 10 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 182 fr. 100 kgs; neige, 187 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 425 à 510 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines d'Algérie, 200 à 300 fr. — Oranges d'Algérie, 170 à 310 fr. — Pommes communes, 180 à 250 fr. — Pommes de choix, de 300 à 600 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Raisin du Midi, 600 à 980 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Tomates d'Algérie, 200 à 310 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Marrons français, de 75 à 130 fr. — Haricots verts du Midi, 200 à 600 fr. — Haricots à écosser, 180 à 200 fr. — Choux-fleurs, de 140 à 275 fr. le cent. — Endives françaises, 180 à 420 fr. — Laitues de Paris, 50 à 106 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE